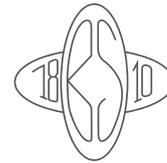




BAUMSTAL
Depuis
50
ans
La cuisson douce durablement

CUISINEZ AVEC BAUMSTAL

La cuisson douce conserve le meilleur
de vos aliments : **leur vitalité !**



La cuisson douce durablement

BAUMSTAL[®]

Le meilleur du cru est dans le cuit !

Le meilleur des aciers inoxydables

Acier inoxydable 18/10 (inox 18/10) :
composé de 72 % de fer, 18 % de chrome,
10 % de nickel, c'est le meilleur matériau
de cuisson à ce jour, naturellement stable.

Résistance anti-oxydation naturelle : neutre
avec les aliments.

Aucun revêtement.

Un engagement durable

L'excellence de la qualité de fabrication
a conduit BAUMSTAL à garantir ses
articles de façon illimitée contre tout
vice de fabrication et de matière.



Conseils et recettes
sur baumstal.com

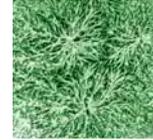




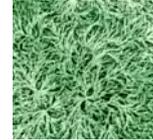
Une cuisson d'exception : **la cuisson douce**

Une cuisson à moins de 100°C préserve la vitalité des légumes et des fruits : une garantie essentielle pour un équilibre alimentaire indispensable à notre bien-être.

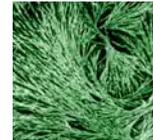
Pour un bon déroulement de la cuisson le couvercle est indispensable.



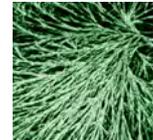
Carotte crue



*Cuisson
Baumstal*



*Cuisson
vapeur*



*Marmite
à pression*

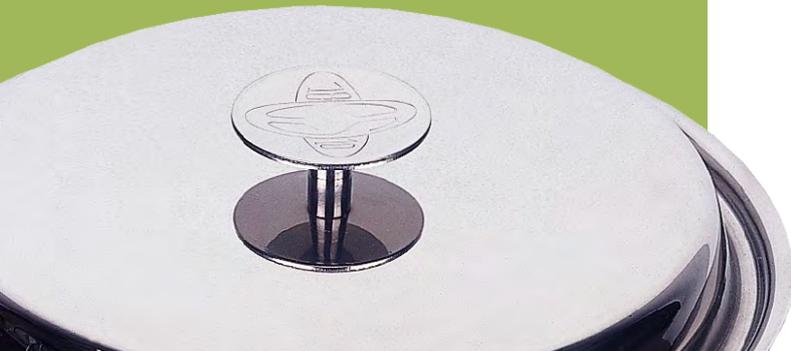
La cristallisation sensible

La cristallisation sensible est une analyse permettant de révéler la vitalité d'un aliment avant et après cuisson.

Les essais comparatifs réalisés par le laboratoire des analyses de tests sensibles démontrent que les aliments cuits dans les ustensiles Baumstal conservent leur structure énergétique et la vitalité de leur état d'origine : le cru.

Des épaisseurs bien proportionnées

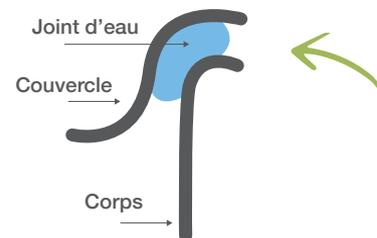
- Épaisseur des parois : 1 mm
- Semelle thermique : 7 mm (Semelle thermique 2 mm pour les fonds en cuivre massif).
- L'épaisseur réelle de la semelle est visible
- Polissage miroir intérieur / extérieur
- Parois rectilignes



Le couvercle baumstal l'assurance d'une cuisson sans pression

Des détails qui comptent !

- Epaisseur : 1 mm
- La moulure repose sur le bord de l'ustensile : permet la formation d'un joint d'eau pour ne pas cuire sous pression
- Un trou dans la moulure : témoin visuel en cas de cuisson trop forte.
- Couvercle semi-bombé : l'eau de condensation ne s'écoule pas sur les aliments.





Une cuisson **respectueuse** **des nutriments** de vos aliments

Cuire doucement légumes et fruits frais en étuvée : l'aliment transpire.

Cette sudation permet aux micronutriments de rester enfermés dans la fibre alimentaire.

La sudation des légumes ainsi obtenue crée l'humidité nécessaire à la cuisson.

C'est ainsi que vous consommerez tous les jours le meilleur du cru dans le cuit.

Les "essentiels" de la gamme Baumstal

L'Ensemble Cuisson Douce 3 en 1

3 modes de cuisson douce

1. La Marmite :
cuisson principale;
cuisson douce,
étuvée, mijotée.
2. La Passoire Haute :
cuisson vapeur.
3. Le Légumier :
cuisson bain-marie.
4. La Passoire creuse
pour les modèles
ø 20 et ø 24 cm.



*L'Ensemble de cuisson existe en 3 diamètres :
ø 16 cm 1- 2 personnes / ø 20 cm 2- 4 personnes / ø 24 cm 4 - 8 personnes*

Associez le multiple à l'économique

**Combinez Marmite et accessoires,
réalisez des économies d'énergie,
de vaisselle et de temps.**

- Osez les cuissons dans le four :
soufflé, brioche, pain, mijotés ...
- Contentez tous les goûts en variant
simplement les modes de cuissons,
la cuisine du quotidien devient un
plaisir.
- Le Légumier réduit ou agrandit le
volume de cuisson.
- Le couvercle peut être retourné et
servir de dessous de plat.
- Cuisinez plus rapidement les
petites portions dans la Passoire
creuse.

Légumier

Un complément bain-marie

- Flans salés ou sucrés
- Mets à réchauffer
- Poissons façon papillote

Passoire Haute

Un complément vapeur

- Légumes ou fruits
- Millet, quinoa, sarrasin, boulgour...
- Viandes ou poissons

Marmite

- Légumes ou fruits à l'étouffée
- Mijotés de viandes, poulet rôti
- Riz, céréales, légumineuses à l'eau



La cuisine de tous les possibles ...

Éveillez votre créativité,
variez les modes de cuisson
douce et goûtez la différence
Baumstal !

Associez les accessoires avec les autres ustensiles de la gamme et appréciez tous les jours le plaisir de préparer avec facilité et économie d'énergie des repas diététiques ou traditionnels.

Astucieux !

La Passoire creuse réduit de moitié le volume de la Marmite ...tout en permettant de réaliser de petites cuissons à la vapeur.



La Poêle avec ou sans matière grasse

Les poêles Baumstal réunissent toutes les qualités indispensables à la réalisation de cuissons sans matière grasse :
grillades, crêpes, omelettes, galettes...

La Poêle Baumstal s'utilisera aussi de façon conventionnelle avec un peu de matière grasse.

Utilisez la Spatule inox Baumstal 18/10 pour retourner les aliments dorés.
Les rayures de couteaux ou fourchettes n'altéreront en aucun cas les qualités du matériau.



La Poêle existe en 3 diamètres :
ø 20 cm / ø 24 cm / ø 28 cm
+ un modèle Paella + cloche ø 28 cm
+ Wok ø 24 cm

Optimisez l'utilisation de votre Poêle

Réalisez des cuissons douces avec le Couvercle cloche. Un gros volume d'aliments ne sera pas un défi : tajine, petites volailles, rôtis, mijotés de légumes ...

La Sauteuse indispensable dans votre cuisine

Un ustensile très polyvalent

Les atouts d'une poêle avec des compétences supplémentaires.

Cuissons douces, plats uniques, risottos, gratins au four, tajines, viandes braisées ...

La sauteuse se pose directement à table en plat de service.

La Sauteuse existe en 2 tailles :

ø 20 et 24 cm

Le modèle 24 cm est proposé avec le couvercle cloche.



Le Cuiseur à riz et légumineuses

Pratique et diététique !

Du trempage à la cuisson, confiez riz, céréales et légumineuses à votre Cuiseur à riz et éveillez leur potentiel de vie !

Après cuisson, les graines allégées d'une partie de leurs amidons et anti nutriments seront plus digestes.

La cuisson de vos céréales et légumineuses se terminera à la vapeur.

Complétez astucieusement vos cuissons avec les accessoires :

La Passoire haute
+ le Légumier
+ le Couvercle

Le Cuiseur à riz et les accessoires existent en 2 diamètres : ø 16 et 20 cm

Le plaisir de consommer de petites graines riches en bienfaits

Le Cuiseur à riz se compose d'une marmite bombée, d'une passoire profonde et d'un couvercle transparent.



Une gamme complète et durable

Tous feux & induction



L'Ensemble Cuisson

Douce

3 cuissons simultanées.

ø 16* / 20* ou 24* cm

- 1 marmite
- 1 passoire haute
- 1 légumier



La gamme Esprit Cuivre

Les références marquées d'un (*) existent dans la gamme Esprit Cuivre. Une série en inox 18/10 équipée d'une semelle thermique en cuivre massif, matériau noble et durable.



La Marmite

Une cuisson douce pour vos légumes.

ø 16 cm > 1,6 L

ø 20 cm > 3,3 L

ø 24 cm > 6,1 L



Le Cuiseur à riz

Pour riz, céréales ou légumineuses.

ø 16 cm > 1,8 L

ø 20 cm > 3,5 L



Le Plat à lasagnes

Plat + couvercle pour des cuissons au four.

16 x 26 cm

20 x 32 cm

32 x 32 cm



Le Moule à tarte

La Tourtière

Pour vos gâteaux, tartes...

ø 24, 30, 36 cm



La Sauteuse

Pour grillades ou mijotés.

ø 20 cm > 1,5 L



La Sauteuse cuisson douce

ø 24 cm > 2,2 L



La Poêle

L'ustensile indispensable pour toutes vos grillades, crêpes, omelettes ...

ø 20*, 24* et 28* cm

Le Wok

Pour vos plats asiatiques

ø 24 cm



La Poêle à paella + cloche

Une poêle très peu encombrante !

ø 28 cm



La Casserole

ø 14 cm > 0,8 L

ø 16 cm > 1,2 L

ø 18 cm > 1,9 L

ø 20 cm > 2,5 L



Les accessoires

À combiner avec les ustensiles de même diamètre.

1. Passoire haute : ø 16, 20 ou 24 cm
2. Passoire creuse : ø 20 ou 24 cm
3. Légumier : ø 16, 20 ou 24 cm
4. Couvercle cloche : ø 20, 24 ou 28 cm
5. Couvercle : ø 14, 16, 18, 20, 24, 28 cm





BAUMSTAL®
Le meilleur du cru est dans le cuit !

Voici les «Essentiels»
de la Gamme
Baumstal,
à utiliser tous les jours
sans modération !

*Les ustensiles se
complètent et
s'adaptent facilement
au nombre de convives.*

Baumstal vous propose une gamme d'ustensiles
pratiques et fiables, modulables selon les exigences
de votre vie.



Ensemble Sauteuse Poêle Cuiseur à riz

Pour 1 à 2 personnes
Pour 2 à 4 personnes
Pour 4 à 8 personnes

ø 16	+	ø 20	+	ø 20	+	ø 16
ø 20		ø 24		ø 24		ø 16
ø 24		ø 24		ø 28		ø 20

BAUMSTAL

3 Rue de l'Europe - CS7005
FR-67600 Baldenheim
+33 (0)3 88 85 82 64

www.baumstal.com

